日立ガステーブル保証書 出張修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼のうえ本書をご提示ください。

※形名		※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1　年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話　(　)	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1.保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常ガス圧、指定外ガスでの使用による故障または損傷。
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ)本書のご提示がない場合。
(ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
(チ)ご転居等による熱量変更に伴う改造や調整。
2.離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3.ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4.贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼になれない場合には別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6.本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

- 修理メモ

株式会社 日立家電
〒105 東京都港区西新橋2-15-12 TEL(03)3502-2111

取扱説明書
(保証書付)
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についております。

HITACHI

日立ガステーブル
〈ガス二口こんろ〉
GHS-21FR
〈ガスグリル付二口こんろ〉
GHG-31FR

このたびは日立ガステーブルをお買い求めいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
なお、お読みになったあとは「ご相談窓口一覧表」とともに、大切に保存してください。

正しく使って上手に節約

もくじ

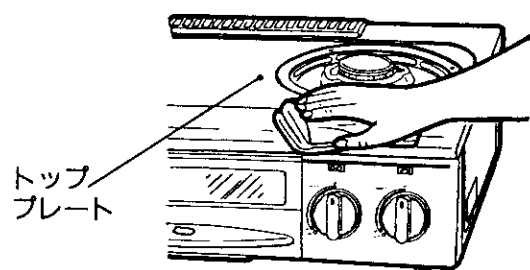
ページ

特　長

サッとひとふき「フッ素コートトッププレート」

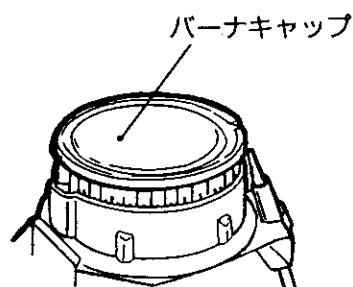
表面がフッ素樹脂コートで、油も水もはじき簡単に掃除ができます。

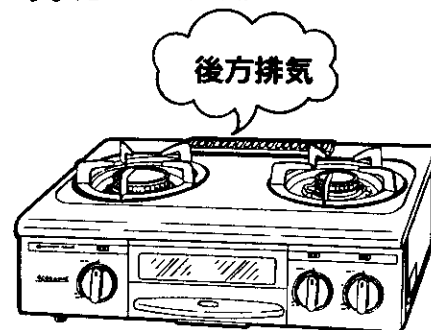
触媒フィルター付

グリル使用時の煙やにおいを低減します。(GHG-31FR)

セラミック製バーナキャップ

耐熱・耐食性のすぐれた「セラミック製バーナキャップ」でお掃除がらくにできます。

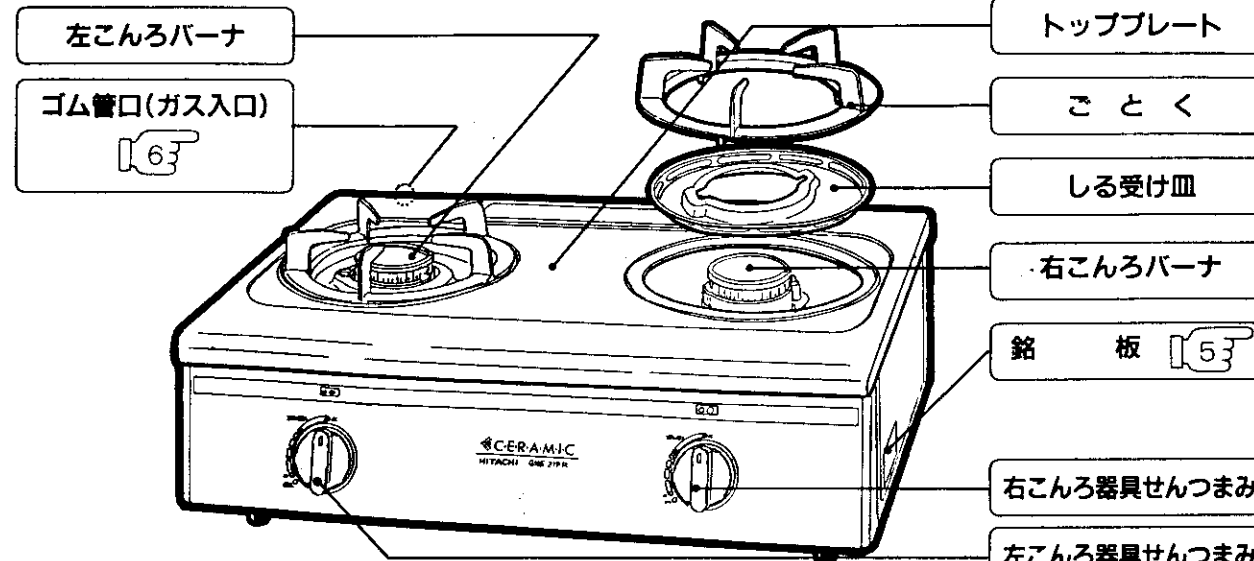
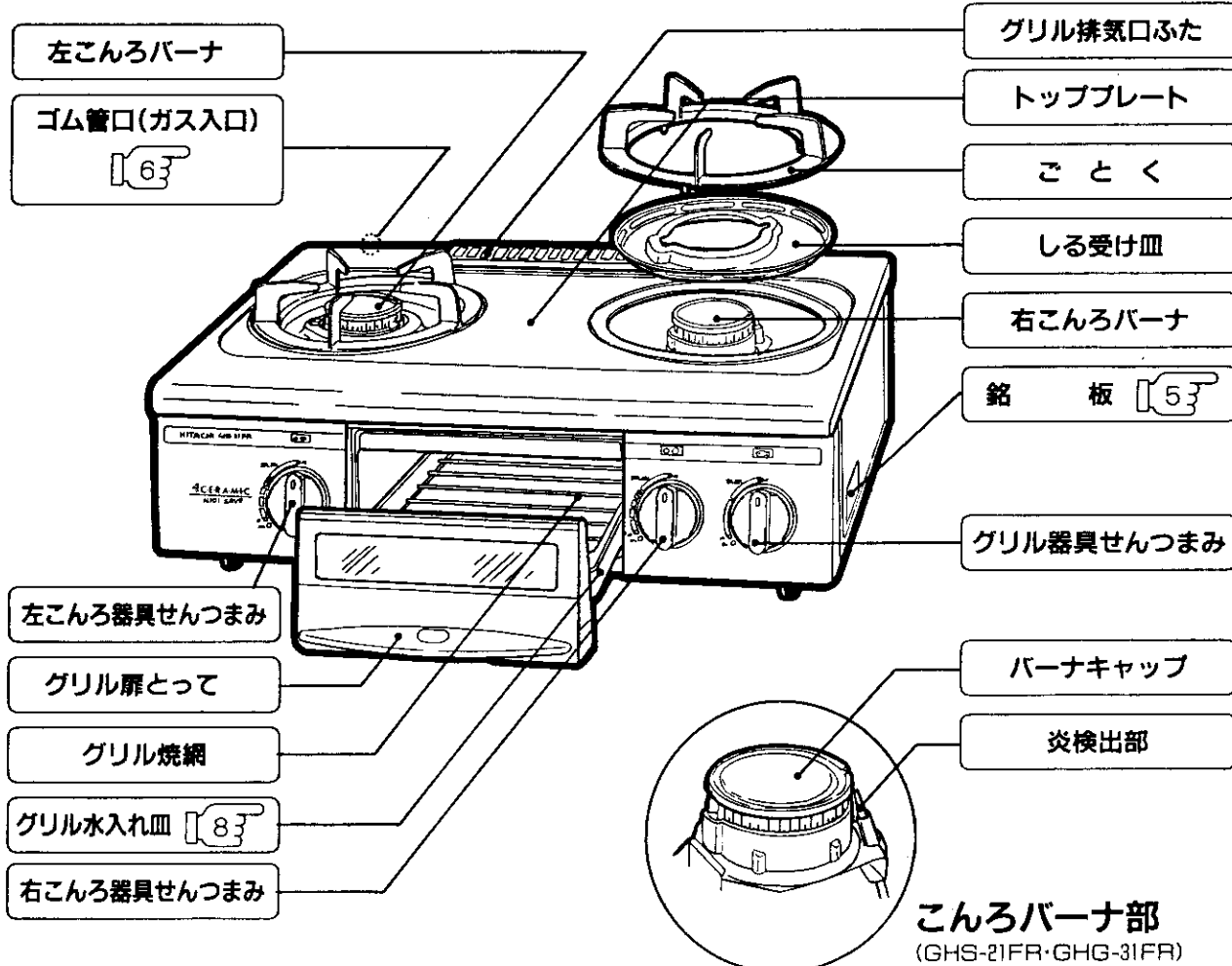
グリル後方排気

グリル排気口が後方にあるので、トッププレートが広く、お掃除がらくにできます。(GHG-31FR)

「立消え安全装置」付き

万一、風や煮こぼれなどで炎が消えたときは、炎検出部で炎を検知し、自動的にガスをストップします。

ハイパワーバーナ

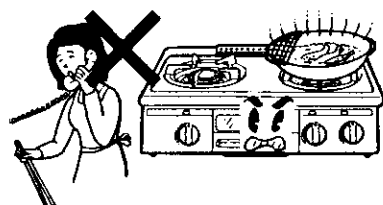
左こんろバーナは、炒めもの調理に最適です。

各部の名称

このマークの中の数字は、主な説明のあるページです。

火災予防

けたまま器具のそばをはなれないでください。

特に、天ぷら揚げをしているときは危険です。

けたまま、お出かけ、おやすみは、絶対しないでください。

ガス事故防止

れに気付いたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけてガスを外へ出してから、漏れの原因を調べてください。

おわかりにならないときは、お買い上げの販売店かガス供給業者に連絡してください。

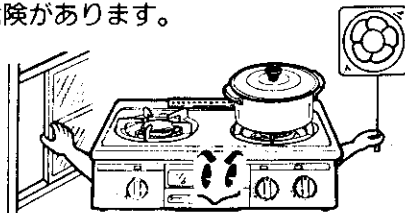
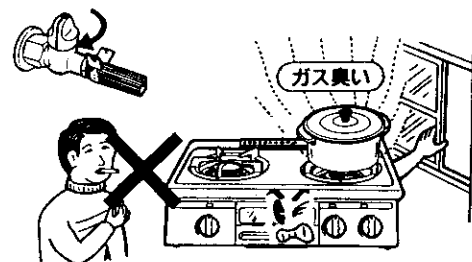
- ガス漏れ事故防止のため、市販のガス漏れ警報機の設置をおすすめします。
  詳しくはガス供給業者とご相談ください。

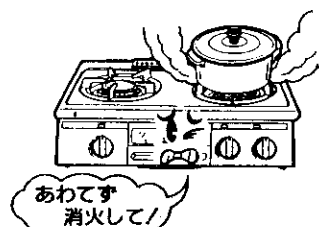
ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具のスイッチの入・切はしないでください。

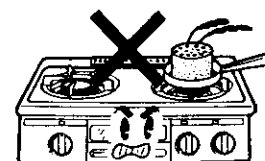
火や火花でガスに引火し、爆発事故を起こす危険があります。

換気にご注意

と同時に換気扇を回すなど、換気には十分注意してください。

閉め切った部屋で長時間使用すると、空気中の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒の危険があります。

- ガスストーブ等、他の燃焼器具を同時に使用したときは、特に酸素不足になりますので、必ず換気してください。

異常時の処置

異常燃焼(ゴーゴー音をたてて燃えるなど)を起こしたときや緊急の場合は、あわてずに消火し、ガス元栓を閉じてください。

使用上の注意

以外の用途(炭・練炭おこし等)には使用しないでください。

- 過熱や異常燃焼による焼損・火災などの危険があります。

や衣類の乾燥などに使用しないでください。

- ふきんや衣類が落下して火がつき、火災になることがあります。

を覆ってしまうような補助具や、大きな鉄板、陶板類、市販のガス節約器、上のせてんびなどは使用しないでください。

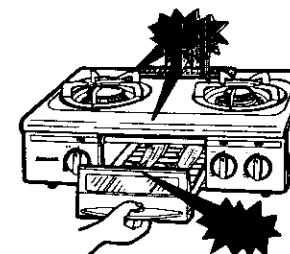
- 不完全燃焼による中毒・過熱や異常燃焼による器具の焼損・火災等の危険があります。
- 煮こぼれ等がトッププレートへこびり付き、取れにくくなります。

や使用直後は、器具の各部分が高温になっていますので、器具せんつまみやグリル扉とって以外の部分には手など触れないでください。

特にグリル部付近は高温になっていますので、注意してください。

- やけどのおそれがあります。

アルミ箔のマット(ガスマット)は、使用しないでください。

- しる受け皿外周部の穴や、バーナボディとのスキマがふさがれると、不完全燃焼して、一酸化炭素中毒の原因となります。

れには注意してください。

- 煮こぼれしたときは、そのつどふきとってください。
- トッププレートに煮こぼれがこびり付いたまま放置しますと、煮こぼれが取れにくくなり、シミが残ることがあります。

準　備

●ガスの種類を確認します。

器体(銘板)に表示のあるガス以外では絶対に使用しないでください。

(GHG-31FRの銘板の例)

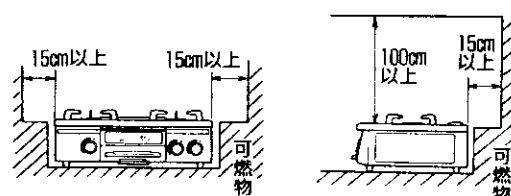
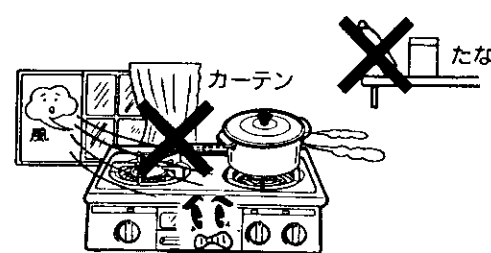
GHG-31FR LPガス用 0.621kg/h 株式会社 日立ホームテック	GHG-31FR 都市ガス用 13A 7,760kcal/h 12A 7,230kcal/h 株式会社 日立ホームテック
LPガス用の場合	都市ガス用13A、12Aの場合

設置場所について

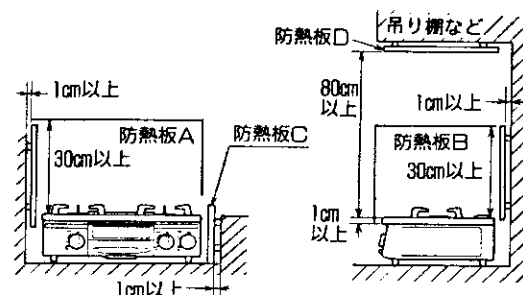
●設置場所の注意

①次のような場所には設置しないでください。
- ●風の吹き込むところ。
- ●棚の下など落下物の危険のあるところ。
- ●カーテンや燃えやすいものの近く。

②換気(給気・排気)が十分できるところに設置するか、換気できるようにしてご使用ください。

③ガステーブルと家具、壁、その他の可燃物とは、次のような距離をあけます。
- ●ガステーブルの側面、背面などの周囲と、可燃性の壁の間は15cm以上離す。
- ●ガステーブルの上面から可燃物の天井、棚などの間は、100cm以上離す。

●防熱板による防火措置

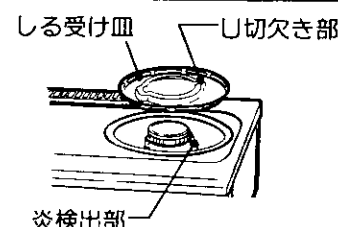
①上記の距離をあけられないときは、防熱板を取り付けます。
- ●可燃物の壁から15cm以上離せないときは、右図のように別売の防熱板を取り付ける。
- ●上方の天井などが不燃材であったり、防熱板などで仕上げた場合、上面との距離は80cmになる。

②防熱板が必要な場合は、お買い上げの販売店におたずねください。

(ご注意) ステンレス板やタイルなどを可燃性の壁に直接張りつけた場合も、伝熱により長年の間に可燃性のものが炭化し、火災になることがありますので、上記いずれかの防火措置のうえお使いください。

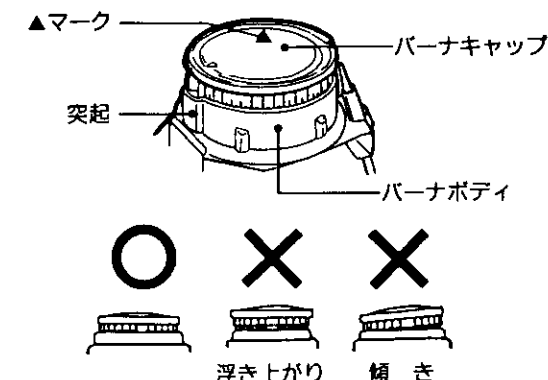
部品のセット

1 しる受け皿

●しる受け皿は内側の穴の大きい方を左こんろに、小さい方を右こんろにセットします。

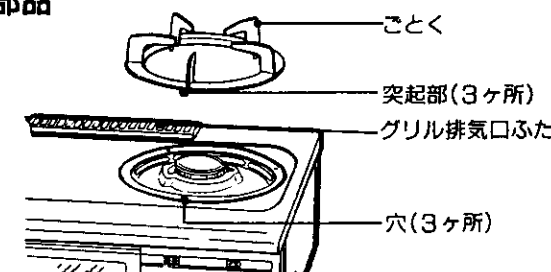
●しる受け皿のU切欠き部と、立消え安全装置の炎検出部を合わせてのせます。

2 バーナキャップ

●大きい方を左側こんろに、小さい方を右側こんろにセットします。

●バーナキャップ上面の▲マークを奥側に向けてセットしますと、バーナボディの突起とバーナキャップの凹部が合いますので、浮きや傾きがなくバーナボディにはめこめます。

3 ごとく・グリル排気口ふた・グリルの部品

●ごとくは「マエ」の表示を手前に向け、突起部(3ヶ所)をトッププレート側の穴部に合わせてセットします。

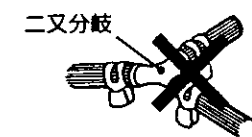
●グリル排気口ふたをのせます。

●グリルケースにグリル水入れ皿、グリル焼網をセットします。

接続のしかた

1 ゴム管の準備

●新しいガス用ゴム管(検査合格またはJIS入)を用意します。

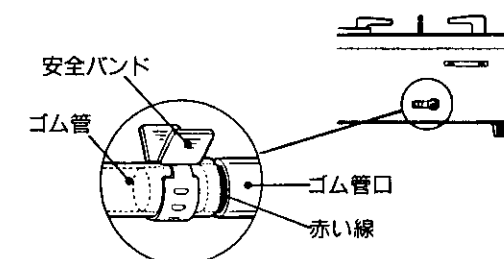
●ゴム管が折れたり、ねじれたりしないようできるだけ短いもの(適当なゆとりはもたせる)にします。

(ご注意) ひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管の使用や、ゴム管の継ぎ足し、二又分岐はガス漏れの原因となるので、行なわないでください。

2 ゴム管の接続

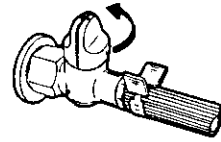
●お部屋のガス元栓とガステーブルのゴム管口を、ガス用のゴム管で接続します。

●ゴム管の両端を、ガス元栓とゴム管口それぞれの赤い線まで差し込み、安全バンドで止めます。

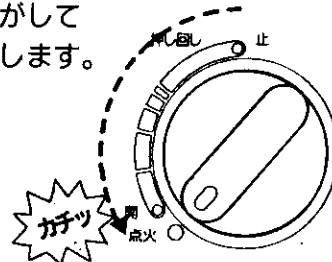
●ゴム管をガステーブルの下に通したり、ガステーブルに触れたりしないように、また過熱することのないようにトッププレートより低い位置にセットします。

●ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。ゴム管の使用状態が常に点検できるように見える位置に接続します。

点火

1 ガス元栓を全開にする

消火の状態を確認してから、お部屋のガス元栓を全開にします。

●元栓を開いたら、なべ等をのせてください。

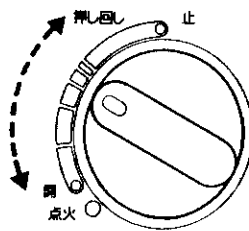
2 器具せんつまみをイッパイに押し、押したまま「点火」位置まで回す

「カチッ」と音がしてバーナに点火します。

3 着火を確かめてから数秒間(安全装置がセットするまでの時間)つまみを押したまま保持し、静かに手をはなします。

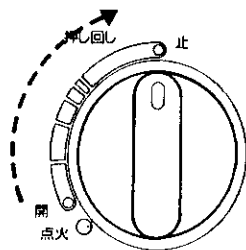
●途中で手をはなすと安全装置がセットされず、火が消えてしまいます。
●火が消えた場合は、つまみを押している時間が不足しています。
もう一度点火操作をくり返してください。

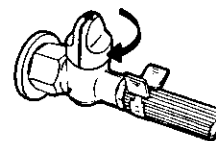
(お願い) ●初めて使うときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
このときは、2～3回点火操作をくり返してください。
●煮こぼれが炎口につまると、炎の状態が変わり、安全装置がセットするまでの時間が長くなることがあります。煮こぼれしたときは必ずバーナの掃除を行なってください。

火力調節

器具せんつまみの 0 印が「開」位置のとき最も強く、「止」方向へ戻していくにつれて弱くなります。
●弱火力にするときは、炎を見ながらゆっくり調節してください。急激に回すと消火することがあります。
●炎をあまり小さくしますと、風などで消えることがありますので、ご注意ください。

消火

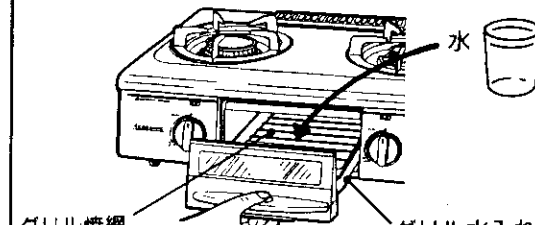
1 器具せんつまみを「止」方向へ止まるまで戻す

ガスが止まって消火します。

●途中で消火しますが、必ず止まるまで戻してください。

2 ガス元栓を閉じる

●再点火は、消火操作後4～5秒たってから行ってください。すぐに再点火すると、ゴーゴー音がして燃えることがあります。

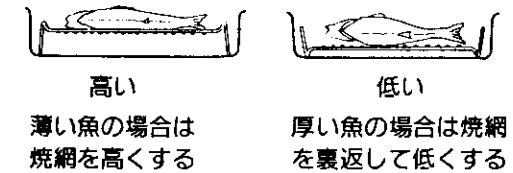
(ご注意) こんろとグリルを同時に使うときは、こんろにかけたなべのとってをグリル排気口の方にむけないでください。排気口からの熱のためとってが熱くなります。(GHG-31FR)

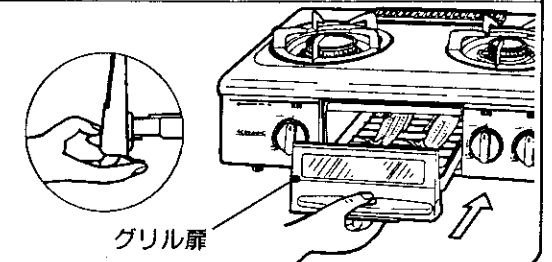
準備

1 グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200cc)の水を必ず入れセットします

●長時間使用するときは、途中で水を追加します。水がなくならないように注意してください。

2 焼網をセットします

●グリル焼網は、反転すると高さが変りますので、焼くものの厚さ、焼き方などによって高さを変えてお使いください。

高い	低い
薄い魚の場合は焼網を高くする	厚い魚の場合は焼網を裏返して低くする

3 グリル焼網の上に魚など焼くものをのせ、グリル水入れ皿をグリルケース内に差し込み、グリルが突き当るまで押し込みます。

●グリル扉は、きちんと奥まで押し込んでお使いください。

点火

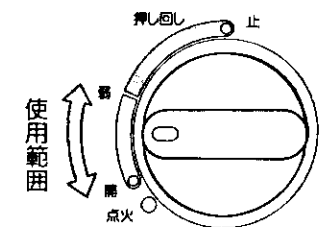
グリル用器具せんつまみ(一番右側のつまみ)で、「こんろ」の使いかたと同様に操作して点火してください。

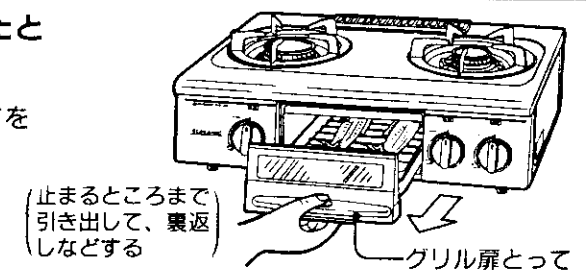
●グリル扉から内部の上側を見てバーナへの点火を確認し、そのまま数秒間つまみを押し続けてください。
セラミックプレートバーナのため、少し時間がかかります。

火力調節

グリル用器具せんつまみで調節します。

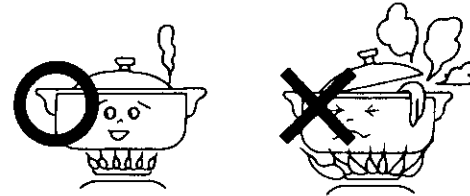
●つまみを「開」から「弱」の間でお使いください。
「弱」から「止」の間では、消火したり、不完全燃焼の原因になります。

消火

焼き上がりましたら、「こんろ」の使いかたと同様に操作して消火してください。

●グリル皿を引き出すときは、グリル扉とってを持って静かに行なってください。

(ご注意) グリル水入れ皿には、必ず水を入れてお使いください。また、魚焼きをそのまま放置しないでください。水を入れないで使いますと、床面の過熱や魚などから出た脂に引火することがあります。また、トッププレートのフッ素樹脂コートをいためることがあります。

器具の上手な使いかた

こんろ

●鍋に合った火力で使いましょう。
炎の先端が鍋底にあたる程度が最適です。
それ以上大きくするのはガスのムダになります。

●一度煮たちましたら、沸騰が続く程度の火力に絞ってお使いください。
煮こぼれの防止と、ムダなくガスをお使いいただけます。

●左こんろ使用時、「弱」の位置でも火力が強すぎる場合は、右こんろにのせ直してお使いください。

●鍋をこんろにかける前に鍋底の水気をふきとりましょう。
水分が付着していると、余分な熱が必要になり、ガスのムダになります。

●左こんろは火力が強くバーナキャップも大きいため、小さな鍋では外側が過熱され、また焼物などは中央が焼けにくくなります。このようなときは右こんろを使用してください。

グリル（GHG-31FR）

●表面のこげつきやすいもの（つけ焼き、てり焼き、かす漬けなど）や、火のとおりの悪い魚などは、予熱せずにそのまま焼きます。

●それ以外の魚や肉などは、点火後３分ほど予熱してから材料を入れて焼くとおいしく焼け、焼き上がり後材料が取り出しやすくなります。

●魚の大きさにもよりますが、通常は魚の頭を奥にした方がよく焼けます。

●魚のこげやすい尾・ひれの部分には、厚目に塩をふっておくか、アルミ箔でつつんでおくと、こげ方が少なくなります。

●魚はほどよい焼き色になったら、裏返して焼き上げてください。
なお、裏を焼いてから再度おもて側を焼きますと、おいしく焼き上がります。

点検のポイント

●ガステーブルのまわりに燃えやすいものを置いていませんか。
●ゴム管が古くなってひび割れたり、ガステーブルや他の器具にふれたり、折れたりしていませんか。
●ゴム管は、お部屋のガス元栓に十分に差し込まれていますか。
●ゴム管は、ガステーブルのゴム管口の赤い線まで十分に差し込まれていますか。
●バーナキャップ、しる受け皿、ごとくなどが浮いていたり、傾いたりしていませんか。
●立消え安全装置の炎検出部に、煮こぼれによる異物がついていませんか。

お手入れ方法

お手入れは、お部屋のガス元栓を閉じ、ガステーブルが冷えてから行ないます。

フッ素コートトッププレート

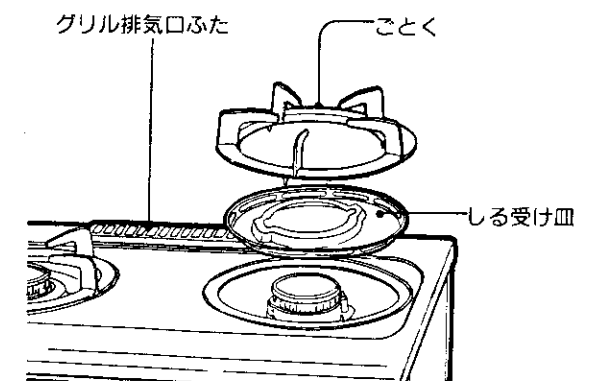
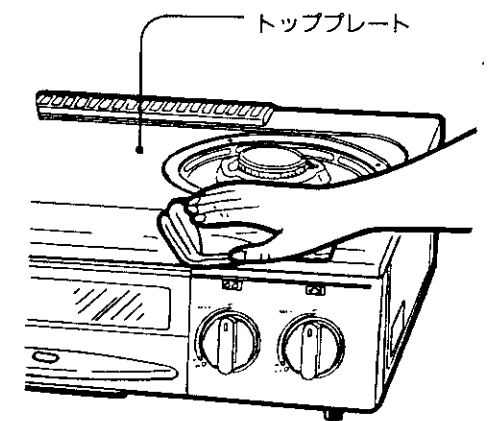
①表面が汚れたら、毎回スポンジタワシ、キッチンペーパー、布などのやわらかいもので、台所用洗剤や水を含ませて、ていねいに汚れを落としてください。
●汚れのたびに必ずお手入れしてください。放置してそのままお使いになりますと、汚れがとれにくくなり、シミが残ることがあります。

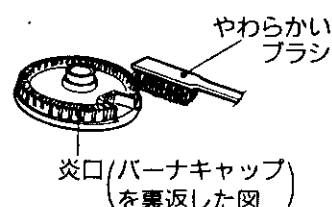
②汚れが簡単に落ちない場合は、台所用洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジタワシ等やわらかいものでふきとってください。

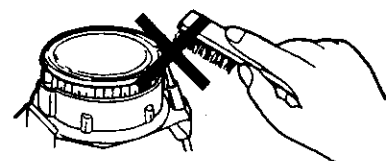
フッ素樹脂コートをいためないためのご注意
金属タワシ、ナイロンタワシ、みがき粉、ナイフなどの固いものや塩素系の洗剤は、表面を傷つけますのでご使用にならないでください。

③汚れがどうしても落ちない場合は、もう一度台所用洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、ラップをかぶせ、しばらくしてナイロンタワシで軽くこすって落してください。また、凹部の汚れは割ばし等を利用して落してください。
●強くこすると表面のフッ素樹脂が剥がれることがありますが、下地はステンレスですのでそのままお使いになれます。

しる受け皿、グリル排気口ふた、ごとく

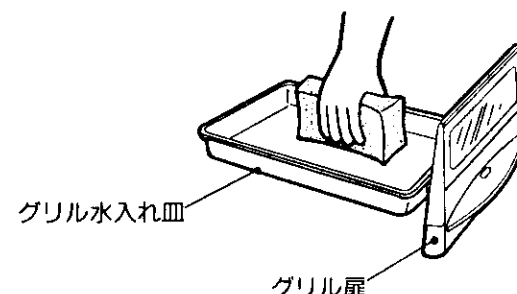
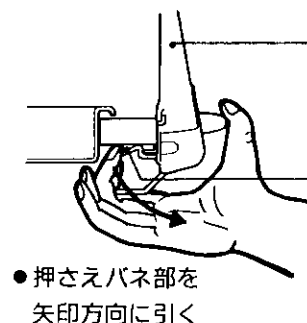
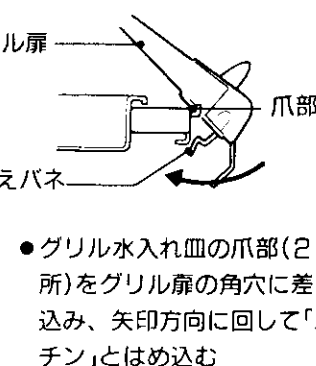
台所用中性洗剤などで洗います。
洗った後は、よく水気をふきとってから取り付けます。

バーナ部

①バーナキャップをきれいにします。
目づまりしたバーナは、不完全燃焼のおそれがあります。バーナキャップを取りはずしてやわらかいブラシ等で、きれいに掃除します。

（ご注意）
- バーナキャップに煮こぼれがかかったときは、その都度バーナキャップを外して水洗いしてください。水洗いした後は良く乾燥してからお使い下さい。
- バーナキャップはセラミック材でできています。落としたり衝撃を与えますと割れることがあります。取扱いには十分注意してください。
- 万一、バーナキャップの一部が欠けた場合は、不完全燃焼の原因になり危険ですので新しいものと交換してください。その場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

②立消え安全装置の炎検出部
炎検出部についた煮こぼれや水は、布でふき取ります。

（ご注意） ブラシなど固いものでみがかないでください。故障の原因になります。

グリル水入れ皿、焼網　(GHG-31FR)

脂などの汚れがこびり付くと、においがついたり脂に火が移るなどの原因になります。使うたびに、お手入れするよう心がけてください。

- 持ち上げるように引き出して、グリル水入れ皿を取りはずします。中性洗剤などで洗ったあと、よく水気をふきとってから取り付けます。

- グリル扉は取り外して掃除ができます。(右図)

- 押さえバネ部を矢印方向に引く
- グリル水入れ皿の爪部(2ヶ所)をグリル扉の角穴に差し込み、矢印方向に回して「パチン」とはめ込む

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ってもよく調べてみると故障でない場合もあります。
修理に出す前に、もう一度次の点をお調べください。

次のことを調べてください

現　象	チェック項目
点火しない 点火しにくい	●お部屋のガスせんは全開になっていますか　(7) ●ゴム管は折れていませんか　(6) ●点火操作は正しいですか　(7) 少し長めに、器具せんつまみを「点火」の位置で押し続けてください。 ●立消え安全装置の炎検出部が汚れていませんか　(11) ●バーナの炎口が目づまりしていませんか　(11)
使用中に消炎する	●立消え安全装置の炎検出部が汚れていませんか　(11) ●バーナキャップの炎口部の歯が欠けていませんか　(11)
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	●バーナキャップが浮いたり傾いたりしていませんか　(6) ●バーナの炎口が目づまりしていませんか　(11)
ガスくさい	●ゴム管がひび割れていませんか　(6) ●ゴム管が正しく接続されていますか　(6)

(右端の数字は、その項目が記載されているページを示しています)

こんなときは故障ではありません

現　象	原因と対策
初めてグリルを使ったときに、煙やにおいが出る(GHG-31FR)	●部品に付着している油が焼けるので、煙やにおいがでます。 グリル皿に水を入れ、約10分間ほど、から焼きをしてください。
点火や消火のあとに、キシミ音がする	●金属が加熱や冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。

※お調べになっても、なお異常のあるときや、よくわからないときは、お買い求めの販売店へご連絡ください。

長期間使用しない場合

各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニルをかけて、お買い求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ない所で保管してください。
特にガスの通路部(ゴム管口)には、ほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

仕　様

形式名	GHS-21FR	GHG-31FR
種類	ガスニ口こんろ	ガスグリル付二口こんろ
点火方式	圧電点火	圧電点火
安全装置	立消え安全装置	立消え安全装置
外形寸法	(高さ)220×(幅)590×(奥行)472cm	(高さ)220×(幅)590×(奥行)472mm
重量	6.0kg	9.2kg

使用ガス・使用ガスグループ		GHS-21FR 1時間当りのガス消費量			GHG-31FR 1時間当りのガス消費量				ガス接続
		全ガス消費量	左こんろ	右こんろ	全ガス消費量	左こんろ	右こんろ	グリル	
都市ガス用(kcal/h)	4A	4,230	2,650	1,800	5,400	2,650	1,800	1,800	呼び寸法9.5mm 都市ガス用ゴム管
	4B	4,510	2,880	1,900	6,640	2,880	1,900	1,720	
	4C	4,750	3,020	1,980	5,940	3,020	1,980	1,800	
	5A	4,370	2,850	1,750	5,840	2,850	1,750	1,800	
	5AN	4,370	2,850	1,750	6,000	2,850	1,750	2,000	
	5B	4,410	2,750	1,800	5,550	2,750	1,800	1,640	
	5C	4,850	3,020	1,980	6,100	3,020	1,980	1,800	
	6A	5,200	3,350	2,000	6,840	3,350	2,000	1,800	
	5C	4,850	3,020	1,980	6,080	3,020	1,980	1,620	
	6C	5,380	3,350	2,200	6,750	3,350	2,200	1,800	
	6B	5,380	3,350	2,200	6,750	3,350	2,200	1,800	
	7C	5,550	3,450	2,270	6,970	3,450	2,270	1,860	
	12A	5,870	3,900	2,050	7,230	3,900	2,050	1,680	
	13A	6,300	4,200	2,200	7,760	4,200	2,200	1,800	
LPガス(kg/h)		0.481	0.305	0.176	0.621	0.305	0.176	0.140	呼び寸法9.5mm LPガス用ゴム管

アフターサービス

●サービス（修理）を依頼される前に12ページ「故障かな？と思ったら」項をご覧になり、もう一度ご確認ください。それでも具合の悪い場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

●アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は、お買い求めの販売店か、別紙(黄色用紙)「ご相談窓口一覧表」の窓口にお問い合わせください。

アフターサービスをお申しつけいただくときは、次のことをお知らせください。

1. **品名**………………日立ガステーブル
2. **形式の呼び**……GHS-21FR または GHG-31FR
3. **現象**………………できるだけ詳しく
4. **道順**……………………付近の目印も

転居される場合

●ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。
なお、この製品はガス種が変る場合は、改造や調整が必要となりますので、転居先の販売店にご相談、ご用命ください。(改造や調整は有料です。)

保　証

●この商品は保証書付きです。
保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をご確認のうえ、大切に保存してください。
●保証期間はお買い求めの日から１年間です。
なお、保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
●保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
当社は、販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

補修用性能部品の保有期間について

●ガステーブルの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後５年です。
この期間は、通商産業省の指導によるものです。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

使用方法のご相談は、お買い求めの販売店が承っておりますが、販売店と連絡がとれないなどお困りの場合は、下記へお気軽にお問い合わせください。

★日立エコーくらしのダイヤル　家電品のお買物相談は…
0120-312111
(フリーダイヤル・無料　年中無休9～20時　東京で受信)

株式会社 日立家電　　株式会社 日立ホームテック
〒105 東京都港区西新橋2−15−12　電話(03)3502-2111

ご 注 意

1. グリル使用のとき、グリル水入れ皿には必ずコップ1杯分(約200cc)の水を入れてお使いください。水を入れないで使いますと、床面が過熱したり、魚などから出た脂に引火することがあります。また長時間使用しますと水は蒸発しますので、そのつど水を追加してください。

2. 魚焼きのまま絶対に放置しないでください。魚が燃え出し、場合によっては、グリル排気口ふた部より炎が出て危険です。